2.025 Nátierka kuracia
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracie prsia	0,70	0,70	0,80	0,80	1,00	1,00	1,30	1,30
maslo	1,20	1,20	1,40	1,40	1,60	1,60	2,00	2,00
cibuľa	0,20	0,17	0,30	0,25	0,40	0,34	0,50	0,42
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
olej	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30
horčica	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Kuracie prsia umyjeme a udusíme na oleji a očistenej, pokrájanej cibuli. Po udusení pomelieme. Maslo vymiešame so soľou a horčicou, pridáme pomleté mäso. Vyšľaháme do peny.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	387	93	2,15	8,3	0,0	2,0	0,5	11,4	0,4	0,054	0,0	0,0	8,9	0,0
B	483	116	2,49	10,4	0,0	2,6	0,7	14,7	0,5	0,068	0,0	0,0	11,7	0,0
C	546	131	3,08	11,7	0,0	3,0	0,8	16,9	0,6	0,076	0,0	0,0	13,2	0,0
D	692	166	3,95	15,0	0,0	3,4	0,9	19,7	0,7	0,097	0,0	0,0	14,7	0,0